

Millésime 2018

IGP Ardèche



TERROIR

Parcelle : Le Pré des Lèbres, Banne

Sols : argilo-calcaire, grès

Climat méditerranéen

Âge des vignes : de 20 à 50 ans

Rendement : 28 hl/ha

CULTURE

Agriculture Biologique (certifiée ECOCERT)

CÉPAGES

60 % Syrah et 40 % Grenache

VINIFICATION

Fermentation sur chapeau de marc

Élevage de 12 mois en fûts de chêne français

DÉGUSTATION

Robe profonde à la teinte rubis

Nez d'une belle complexité aromatique aux notes de tabac, de petrichor, de cuir, de laurier, de girofle et de poivre

Bouche dense à la finale fraîche et longue sur des notes balsamiques

ACCORDS METS & VIN

Côte de bœuf, daube à la provençale, gigot de 7h

Température de service : Entre 16 et 20 °C

Garde : 5 à 7 ans

Alcool : 13,5 %

SO2 : 40 mg/l.

